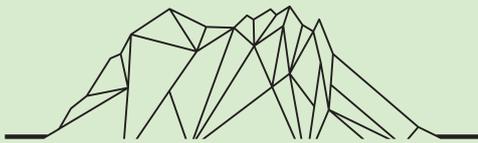


LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Nous vous souhaitons la bienvenue au Prilet !

Nous avons choisi de faire une carte basée sur des produits majoritairement locaux afin de favoriser une cuisine faite avec des produits frais et de bonne qualité.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaboratrices et collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Bon appétit!

#stlucchandolin #valdanniviers



St-Luc Chandolin
Val d'anniviers



@stluc.chandolin
@valdanniviers

www.prilet.ch



Horaire d'ouverture:

ouvert de 9:30-23:00
service du midi: 11:30-14:30
service du soir: 18:30-21:00
carte de l'après-midi 14:30-18:00

LES ENTRÉES ET SALADES

Salade verte | 8.90



Salade mêlée aux légumes croquants | 12.50



Assortiment de salaisons de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ≈ 100gr | 24.90 ≈ 150gr | 32.50

Velouté du moment, mouillettes | 14.90



Swissbowl (quinoa rouge, concombre, avocat, pois chiches, coriandre, crudités, halloumi grillé | 23.90 avec supplément de truite fumée | 27.90



Assiette de viande séchée des Salaisons d'Anniviers, pickels ≈ 100gr | 25.90 ≈ 150gr | 33.50

Duo de tomates (gaspacho de tomates, bruschetta au jambon cru, burrata, tomates cerises et rucola) | 19.90

LES TARTARES

En entrée (≈ 80gr) servi avec toasts et salade | 21.00

En plat (≈ 160gr) servi avec frites maison, toasts et salade | 33.90

Tartare de bœuf traditionnel

(boeuf, oignons, cornichons, câpres, persil, moutarde, ketchup, brandy)

Tartare de boeuf Sombroero

(boeuf, avocat, tomates confites, cornichons, mélange épices, tequila, citron vert, haricots rouges, coriandre, tortilla de maïs)

Tartare de truite façon tsatziki

(Truite fumée, pommes vertes, concombre, ciboulette, zeste de citron, échalottes, crème acidulée, pain de seigle)

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison et de la salade :

Version XXL: doubler votre ingrédient principal | 6.00

BBQ Burger (steak haché de boeuf, lard grillé, fromage d'Anniviers, sauce BBQ, tomate, oignons, salade) | 32.50

Veggie burger (steak de pois chiche, salade, oignons rouges, sauce fromage blanc & herbes, avocat, pickels) | 29.00



Oriental burger (fines tranches de volaille épicée, crème aigre au sumac, salade, tomate, oignons rouges) | 32.00

PINSA

La pinsa, un plat typique de la cuisine romaine, est considérée comme l'ancêtre de la pizza. La différence réside dans sa pâte plus légère à base d'un mélange de plusieurs farines (blé, seigle, riz).

Royale | 19.50

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris

Rucola | 26.00

Sauce tomate, jambon cru, roquette, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan

Légumes grillés | 22.00

Sauce tomate, mozzarella, courgettes et aubergines grillées, poivrons confits



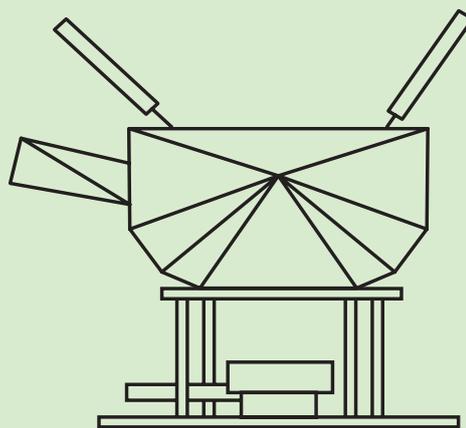
Valaisanne | 27.00

Sauce tomate, viande séchée, mozzarella, fromage d'Anniviers, persillade maison, pickels

Fishy | 26.50

Truite fumée, crème acidulée, mozzarella, feuilles d'épinards et de basilic, câpres

Toutes nos pinsas sont également disponibles à l'emporter prix affichés -10%



FONDUES MIN 2 PERS



Nous vous proposons le fromage à fondue de la fromagerie de Belfaux. 200gr par personne 4fr de supplément en individuel.

Nature | 26.50 pp.

Poivrons-Grappa | 29.00 pp.

Tomate, servie avec des pommes de terre | 29.00 pp.

MENU POUR LES PETIOTS

Maximum 12 ans | 12.50

Pinsa «Royale»

ou

Steak haché et frites maison

ou

Gratin de pâtes

PLATS ET CROÛTES AU FROMAGE

Nature: fromage et pickels | 22.50



Complète: jambon cru, fromage, oeuf au plat | 25.00

Supplément lard grillé, oeuf ou jambon cru | + 1.90

«Alplermagronen» gratin de macaroni aux pommes de terre, fromage de la Vallée, compote de pommes et oignons confits | 26.90

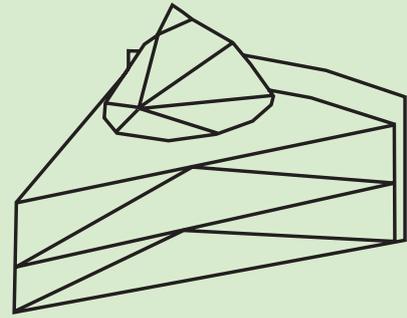
DESSERTS

Panna Cotta Ovomaltine, coulis choco-framboise | 9.00

Parfait glacé à l'abricotine et abricots frais du Valais en quartiers | 12.50

Tarte du moment, glace artisanale | 12.00

Verrine crème double, meringue, fruits rouges | 10.90



GLACES ET SORBETS

Glaces et sorbets artisanaux: vanille, café, citron, fraise, chocolat noir, abricot, poire, coco, ananas, caramel beurre salé, macaron framboise, rhum raisin, ...

1 boule | 4.00

Supplément chantilly maison | 1.80

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

2x café, 1x vanille, 1 expresso, chantilly maison

Colonel | 11.90

2x citron, vodka

Abricotine | 11.90

2x abricot, Abricotine

Williamine | 11.90

2x poire, Williamine

Chocolat liégeois | 12.00

2x chocolat, 1x vanille, topping chocolat, chantilly maison

Dame Blanche | 12.00

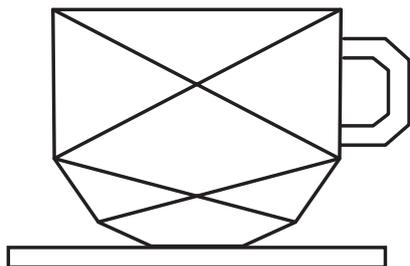
3x vanille, topping chocolat, chantilly maison

La Fribourgeoise | 12.00

2x vanille, fruits rouges, meringues, crème double, chantilly maison

L'exotique | 12.00

1x coco, 1x rhum raisin, 1x ananas, chantilly maison



BOISSONS

Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate Acqua Panna	3.70	6.00	8.80	
Eau naturelle gazeuse San Pellegrino	3.70	6.00	8.80	
Jus d'orange au verre	4.00			
Sinalco cola / Sinalco Cola zéro	5.00			
Schorle	5.00			
Diabolo	4.20			
Rivella bleu / rouge	5.00			
Sinalco	5.00			
Nestea pêche / citron	5.00			
Tonic	4.40			

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot ou fraise	5.90			
Jus de pommes, poire ou tomate	5.90			

Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8°	4.90	6.90		
Panaché ou monaco	4.80	7.00		
Pression Erdinger weissbier 5.3°	5.90	8.70		
Bière du moment (voir ardoise)				
Pression Ittinger ambré 5.6°	5.90	8.70		
Cidre la Pépité 5°	7.50			
Picon bière	5.80	8.00		
Heineken 00 sans alcool	5.00			

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.30
Renversé	4.60
Capuccino	5.20
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	5.90
Café arrosé	5.80
Café arrosé type Irish	7.50
Lait chaud ou froid	3.80
Choco-rhum	7.50
Thé rhum	6.50
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.50

Cocktail-apéritif

Sangria	7.50
Spritz	10.00
Prosecco	7.00
Blanc limé	7.30
Virgin Mojito	8.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Williamine sunrise	10.90
Rhum planteur	10.90
Long drink (whisky 40°, vodka 37.5° rhum 37.5°, gin 37.5°)	10.50
Martini blanc ou rouge 14.4°, Campari 28.5°, Suze 20° 6cl	7.30
Ricard 45° 2cl	6.00
Porto rouge 16° 6cl	8.00
Sanbitter	5.50

Digestif

	2cl
Kirsch 43°, Génépi 41°, Williamine 43°	
Abricotine 43° de la maison Morand	6.50
Liqueur Morand: génépi 32°, abricot 28° williamine 35°	6.50
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	6.50
Limoncello 28° (4cl)	6.50
Get 27 18° (4cl)	8.00
Vielle prune 41°	6.50
Grappa 40°	6.50

Whisky

	4cl
Glenmorangie Ecossois 46°	12.00



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Champagne Laurent Perrier		49.00		89.00
Fendant Provins Chandra Kurt				36.50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	29.90
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez				36.00
Johannisberg Jean-Marie Pont *	6.00		27.40	42.80
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	6.90	21.50		43.30
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			28.80	41.60

*disponible également au pichet en 3 et 5dl

VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	5.00		23.70	32.80
Gamay Katia Zufferey				38.00
Pinot Noir Colline de Daval *	6.00			37.40
Cornalin Provins Grand Métral				39.90
Syrah Cave Bétrisey			41.90	53.50
Humagne Rouge Jean-Marie Pont				51.00
Brin de folie Frédéric Zufferey* <i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>	7.80			49.90
Nez Noir rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40.30
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>			31.40	40.30

*disponible également au pichet en 3 et 5dl

